

**IDENTIFIKASI *Salmonella* sp dan *Staphylococcus aureus*
PADA SOSIS AYAM DI KECAMATAN
BATURETNO WONOGIRI**

**(*Salmonella* sp and *Staphylococcus aureus* IDENTIFICATION
ON CHICKEN SAUSAGE IN SUBDISTRICT OF
BATURETNO WONOGIRI)**

Rizaldika Nur Cahyadi, Rahmat Budi Nugroho S.Si, M.Sc
Program studi D-III Analis Kesehatan Fakultas Kesehatan Universitas Setia Budi
Jl. Letjen Sutoyo 57127 Telp 0271—852518, fax 0271-853275

Intisari

Sosis merupakan produk olahan daging yang digemari oleh berbagai lapisan masyarakat karena makanan ini mudah didapat. Namun produk olahan ini dapat menimbulkan penyakit jika tidak diolah dengan benar. Berbagai jenis bakteri dapat mencemari produk olahan ini diantaranya adalah *Salmonella* sp dan *Staphylococcus aureus*. Infeksi bakteri ini dapat menyebabkan mual, muntah dan diare. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri *Salmonella* sp dan *Staphylococcus aureus* pada sosis daging ayam yang dijual di pinggir jalan Kecamatan Baturetno Kabupaten Wonogiri.

Pemeriksaan sosis ayam ini dilakukan di Laboratorium Universitas Setia Budi pada bulan Maret 2017. Sampel sosis diperoleh dari lima penjual sosis yang ada di Baturetno Wonogiri. Identifikasi *Salmonella* sp menggunakan menggunakan media Buffer Pepton, Sellenit, BSA dan media uji Biokimia, sedangkan identifikasi *Staphylococcus aureus* menggunakan media VJA.

Berdasarkan hasil penelitian identifikasi pada sosis ayam di kecamatan Baturetno kabupaten wonogiri tidak diemukan bakteri *Salmonella* sp tetapi ditemukan bakteri *Staphylococcus aureus* pada semua sampel yang berarti sampel tersebut 100% tercemar Bakteri *Staphylococcus aureus*.

Kata Kunci : Sosis, *Salmonella* sp dan *Staphylococcus aureus*. Baturetno

Proram D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Univeritas Setia Budi

ABSTRACT

Chicken meat and its products like sausage are peoples's favorite food because it's easily to get and and the price are cheaper. However, if the processing technique of sausage can 't done correctly, it may cause any diseases because contamination of bacterias. Among the contaminating bacteria are Salmonella sp and Staphylococcus aureus that caused gastroenteritis disease. The aim of this research is to identify Salmonella sp and Staphylococcus bacteria in Chicken Sausages sold by Vendors in Baturetno, Wonogiri.

The samples used in this research obtained from 5 vendors in Baturetno, Wonogiri. The identification of Salmonella used Buffer Pepton, Sellenit, BSA and Biochemical media. And identification of staphylococcus aureus used VJA media.

The results of the research found that there was no Salmonella sp in Chicken sausages sold in Baturetno, Wonogiri. But result also showed that all of the sausage's samples (100%) were contaminated by Staphylococcus aureus.

Keyword: Sausage *Salmonella sp* and *Staphylococcus aureus*. Baturetno

Proram D-III Analisis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Univeritas Setia Budi